|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | |
|  | | |  | | | Arbeitsblatt | |
| : | |
|  | | |  | | |
|  | | | | | | | |
|  |  |  | | | |  | |
| Das will ich werden: Koch EFZ | | | | | |
| Berufsbilder aus der Schweiz (47)  14:45 Minuten | | | | | |
|  |  |  | | | | |
|  |  |  | |  |  | |
|  | 1. Wie nennt man die verschiedenen Tätigkeitsbereiche in einer grossen Restaurantküche? Nenne mindestens ein Beispiel und erläutere dieses kurz.  2. Auf welche zwei persönlichen Eigenschaften legt der Lehrmeister bei der Lehrlingsauswahl besonders viel Wert?  3. Erkläre folgende französischen Fachbegriffe: Menu, emincieren, purieren, glacieren.  4. Welche Weiterbildung plant David für die Zeit nach seiner Lehre?  5. Die Minustemperaturen der Tiefkühlgeräte reduzieren teilweise wichtige Nahrungsbestandteile. Welche?  6. Zähle zwei Ausbildungsmöglichkeiten nach erfolgter Lehrabschlussprüfung auf.  7. Weshalb erreichen die Griechen unter allen Europäern das  höchste Durchschnittsalter.  8. David hat ein grosses Vorbild. Wie heisst dieser englische Starkoch und warum ist er so berühmt?  9. Was gefällt dir am Kochberuf? Was findest du reizvoll?  10. Gibt es Gründe, weshalb du diese Lehre nicht absolvieren möchtest? | | | | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  | | | | |
|  |  |  | | | | |